

SECONDI PIATTI

Coniglio al Nebbiolo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

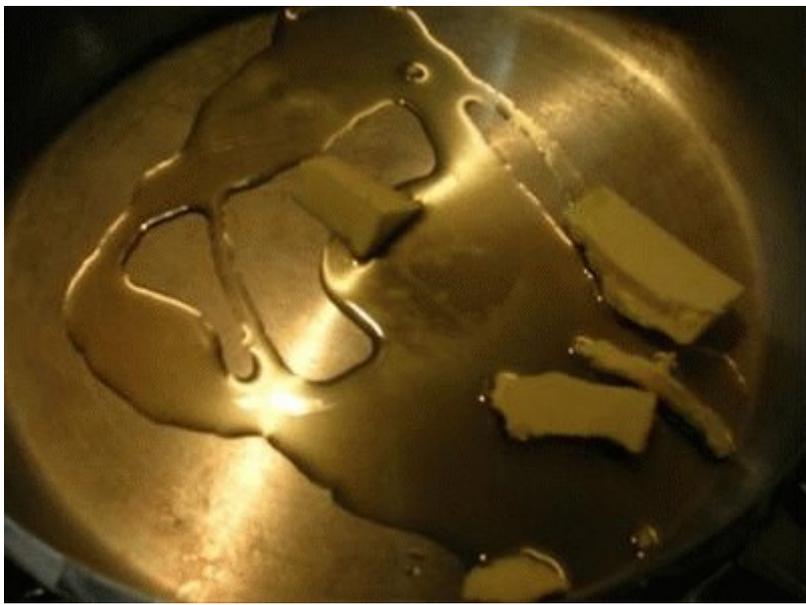


INGREDIENTI

- 1 coniglio tagliato a pezzi
- 300 g di funghi misti freschi
- 150 g di olive nere denocciolate
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 bottiglia di vino Nebbiolo
- 1 dado da cucina
- olio extravergine di oliva
- burro
- sale.

PREPARAZIONE

1 In una padella capiente mettete a scaldare una noce di burro e un filo d'olio.



2 Soffriggete la carota, la cipolla e il sedano tagliati a brunoise.



3 Nel battuto mettete i pezzi di coniglio e fateli rosolare bene per qualche minuto.



4 Quando il coniglio sarà dorato, aggiungete il vino Nebbiolo e il dado sminuzzato.



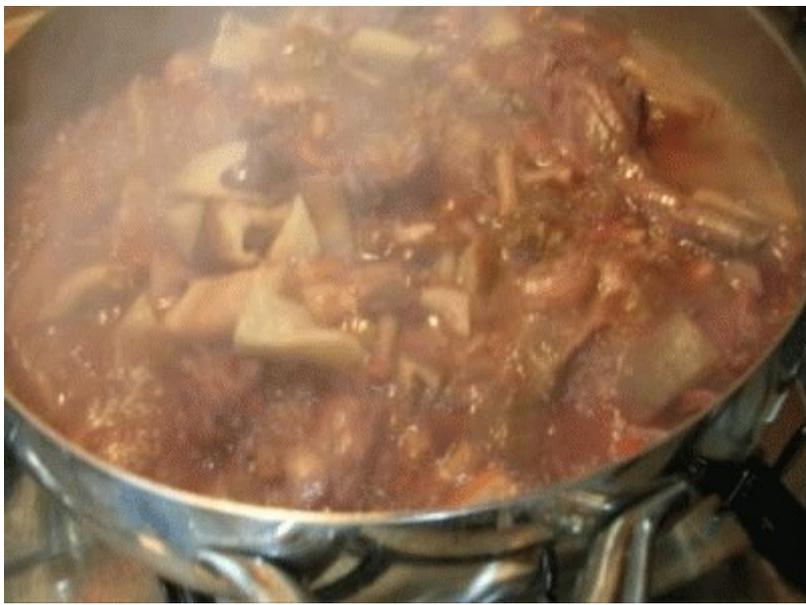
5 Cuocete a fiamma molto bassa e a tegame coperto.

A metà cottura aggiungete i funghi e coprite con altro vino.



6 Se il fondo di cottura si dovesse restringere troppo, aggiungete qualche altro bicchiere di Nebbiolo.





7 Cuocete almeno 90 minuti. A fine cottura aggiungete le olive denocciolate e mescolate..



8 Se il fondo risultasse ancora troppo liquido, rimettete sul fuoco e continuate la cottura fino alla consistenza desiderata.

